FC2

Indústria de Maquinas para Gastronomia Ltda

Fone:(17)3531-7200 Rua Arlindo Busnardo, 199
Pólo Comercial e Industrial Prof. Giordano Mestrinelli
CEP - 15803-295 -Catanduva - SP - Brasil

GARANTIA

A - Este produto adquirido diretamente do Revendedor Autorizado, pelo 1° Comprador/Consumidor tem garantia válida pelo prazo de 6 Meses contra qualquer defeito de matéria prima e montagem, que o mesmo possa apresentar, e que impeçam o seu funcionamento de acordo com as especificações e características anunciadas.

B - O prazo de garantia inicia-se a partir da data efetiva da entrega da Nota Fiscal, obrigando-se o revendedor autorizado a fazer constar na nota fiscal de vendas, a data da entrega do produto, deste Certificado e o Manual de instrução.

C - Os reparos que se fizerem necessários, só deverão ser efetuados pela Assistência Técnica Autorizada.

D - Dentro do período de garantia o Produto entregue em qualquer Revendedor Autorizado será totalmente revisado, mediante a apresentação da Nota Fiscal e o presente Termo de Garantia devidamente preenchido.

E - Esta Garantia não cobre defeitos causados por uso impróprio, quedas, agentes da natureza; desgaste natural do produto e de seus acessórios, instalações em dasacordo com o Manual de Instruções, bem como o uso de serviços de terceiros não relacionados à Assistência Técnica Autorizada.

F - Decorrido o prazo desta garantia, todos os custos de reparos, transportes, peças e mão-de-obra correrão por conta do usuário.

TERMO DE GARANTIA

Revendedor ____________________

Endereço ____________________

Comprador ____________________

Endereço ____________________

____

Data da Compra ____/____/____ Modelo

Nota Fiscal N.º ____________ Cert. de Garantia N.º ____________

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

ARACAJÚ - SE
SERV-MÁQUINAS
Av. Desembargador Maynard, 889 - América - Fone: (79) 3259-7444

BRASÍLIA - DF
L.C. MUNDO DAS MÁQUINAS
Qd. 421 - Conj. 4 - Lt 17 - Lj 01 - Samambaia Norte - Fone: (81) 3459-3193

BELO HORIZONTE - MG
JOSÉ BISPO DOS SANTOS
Rua Azeredo Neto, 106 - Betânia - Fone: (31) 9652-2597 / 3374-6700

CURITIBA - PR
ATLANTICA COM. DE BALANÇAS DE PESAGEM LTDA.
Rua João Belega, 2027 - Portão - Fone: (41) 3345-0838

GOIANIA - GO
ASSISTIMÁQUINAS COM. EQUIP. ALIM. LTDA.
Av. Perimetral, 6209 - Qd. 3 - Lt 01 - Setor Centro Oeste - Fone: (62) 3293-9728

JABOATÃO DOS GUARARAPES - PE
Rua Geyson de Almeida, s/n - Fone: (81) 8551-8574 / 8103-2632

NATAL - RN
MULT SERVIÇOS
Rua Presidente Sarmento, 846 - Alecrim - Fone: (84) 3223-8037

RECIFE - PE
UNIDAS REFRIGERAÇÃO
Rua Governador Valadares, 44 - Ipsep - Fone: (81) 3339-6509

RIO DE JANEIRO
CPI DAS MÁQUINAS - DISTR. DE PEÇAS SANTANA JOALDO LTDA.
Rua de Santana, 194 - Centro - Fone: (21) 3852-7181

SALVADOR - BA
MASTER TEC ASSIST. COM. E SERVIÇOS LTDA.
Rua Ladeira do Funil, 223 - Barbalho - Fone: (71) 3327-5024

SÃO JOÃO DE MERITI - RJ
GENIAL DE MERITI PEÇAS LTDA. ME
Rua São João batista, 378 - Beira Rio - Centro - Fones: (21) 7872-7256 / 7800-8614

SÃO PAULO (Capital)
G de Almeida jr
Rua Goinvínho da Praia, 11 - Vila progresso Itaquera - Fone: (11) - 7756-1941
FABIO DA SILVA NASCIMENTO
R. Serruba, 102 - Jardim Angela - Fone :(11) 9211-7527 / 3493-1604 São Paulo-SP

SÃO PAULO
FABIANO BUOSI CARRIÇO ARAÇATUBA - ME
Rua Riachuelo, 05 - São Joaquim - Fone: (18) 3623-6039 - Araçatuba - SP
OSCAR JOSÉ VALENTE ME
Rua Candido Máximo Balleiro, 3155 - Jd. Ângela Rosa - Fone: (16) 3722-2572 - Franca - SP
BENEDITO GONÇALVES
Av. Rui Barbosa, 146 - Santa Rita - Fone: (12) 9778-2457 - Guaratinguetá - SP
EDUARDO ALVES RIBEIRÃO PRETO - ME
Rua Mandaguarí, 1155/1149 - Ipiranga - Fone: (16) 3615-2794 - Ribeirão Preto - SP
JEAN PARISI
Rua Fernando Lima Ramos, 16 - Qd. 3 - Nova Nipônica - Fone: (14) 9745-8701/3016-4909 - Bauru - SP

VIANA - ES
LEOMAR FERRANI
Rua Santa Rosa, 13 - Lot. Vila Nova - Universal - Fones: (27) 9848-9030 / 3344-7132

FORNO COM CAVALETE E FORNO AVULSO

Manual de Instruções & Certificado de Garantia

APRESENTAÇÃO

O Forno Avulso é um equipamento comercial, que trabalha sob baixa pressão, com valvula reguladora para gás GLP, de acordo com as normas de segurança vigentes.

INSTRUÇÕES DE USO E SEGURANÇA

Para melhor desempenho e segurança do usuário, recomendamos o uso adequado do produto, sem alteração da função do forno comercial Avulso, não fazendo mal uso do mesmo.
Procure por um apoio plano para instalar o forno, evitando assim que o mesmo possa tombar ocasionando riscos ao usuários e demais pessoas próximos ao equipamento.
Instale em lugar arejado, porém mantenha longe de correntes de ar e lugares úmidos.
utilize botijões de gás de 13 Kg ou cilindros de 45 Kg.
Nunca coloque o botijão ou cilindro a uma distância maior que que 02 metros. Caso ocorra a necessidade procure instalar um manômetro junto ao cilindro ou botijão com regulador junto ao forno.

LIMPEZA

- Nunca instale o aparelho próximo a materiais sensíveis ao calor.
- Feche o regulador de pressão de botijão, quando não estiver usando.
- A limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e frio.
- Use uma esponja e sabão neutro para limpeza.
- Nunca utilize produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

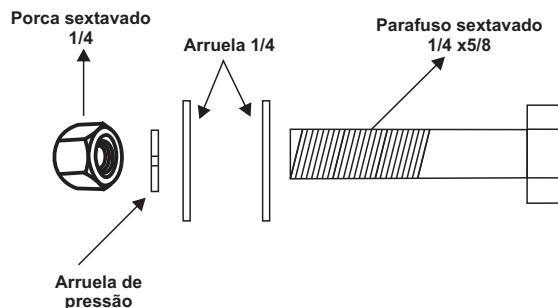
Crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não brinquem com o aparelho.
Este equipamento não é para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas ou mentais reduzidas, ou por falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido supervisão ou instrução referente o uso deste equipamento por uma pessoa responsável pela segurança dos mesmos.

OPERAÇÃO DO FORNO AVULSO

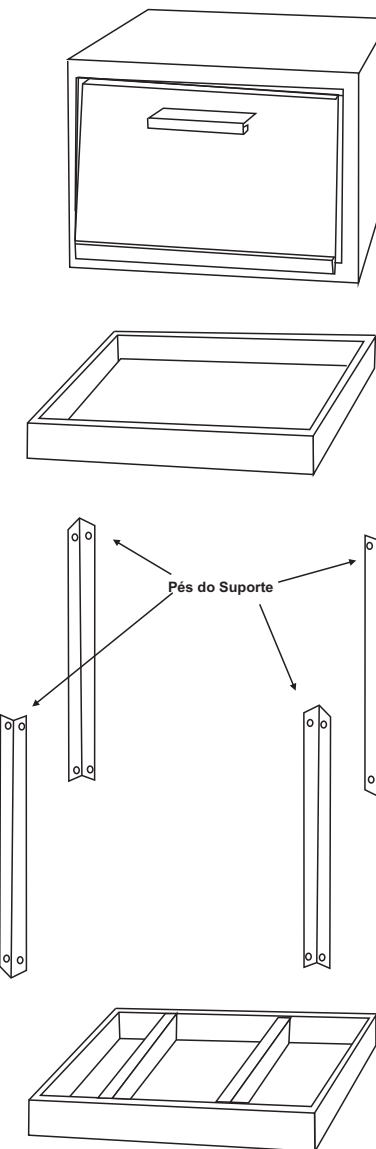
A distribuição de calor no forno é de maneira uniforme.
O Forno Avulso chega a atingir a temperatura de 180 º C.
Abaixo segue algumas dicas para aproveitar melhor seu equipamento, de forma a oferecer maior rendimento em sua utilização.

a) Antes de utilizar o forno, aguarde um período de 15 minutos para fazer o pré aquecimento do mesmo.
b) Durante a utilização do forno, se for utilizar duas assadeiras, solicita-se para alternar entre os compartimentos (superior e inferior) de forma a atingir uma uniformidade entre as assadeiras.

KIT FIXAÇÃO DE PÉS
16 Parafuzo 1/4 x 5/8 Sext. Zinc
16 Porca Sext. 1/4 UNC ZINC.
32 Arruela Lisa 1/4 Zincada
16 Arruela de Pressão 1/4 -Zincada

INSTRUÇÕES PARA FIXAÇÃO DOS PÉS

IMPORTANTE

Não é recomendado o manuseio desse aparelho por crianças ou pessoas com capacidades fisica/mental limitadas. Pessoas com falta de experiência ou conhecimento devem procurar se instruir antes de usar o produto, ou virem a fazer isso sob a supervisão de um responsável.

DESENHO ILUSTRATIVO DO FORNO

O Desenho acima demonstra a montagem do forno com cavalete, caso venha optar pelo forno avulso, informamos que o mesmo não acompanha o cavalete de sustentação do forno.